

# GRILL-HALLOUMI-SALAT

## Zutaten (4 Personen)

- 400 g Halloumi-Grillkäse(mit Chili)
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Salatgurke
- 1 Kopfsalat
- 1/2 Bio-Zitrone
- 1/2 Bund Dill
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 EL Ahornsirup
- Chiliflocken
- 50 g Granatapfelkerne
- Brunnenkresse zum Garnieren
- 1 knuspriges Baguette



## Zubereitung

Halloumi in Streifen schneiden und in etwas Olivenöl von beiden Seiten braten bis es goldbraun wird.

Gurke waschen und in dünnen Scheiben hobeln. Salat waschen und die Blätter in kleinere Stücke zupfen. Danach mit den Gurkenscheiben mischen.

Zitronenhälfte auspressen. Kräuter grob hacken, mit Zitronensaft, Sirup und 3 EL Olivenöl vermischen. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.

Salat mit dem Dressing vermischen und auf Tellern anrichten. Mit Granatapfel-Kernen und Brunnenkresse garnieren und mit frischem Baguette servieren.